

Rezept des Monats Juni

Pollo fino vom Grill – ausgelöste Hähnchenkeulen mit zwei Füllungen



Zutaten für Pilzfüllung:

4 Hähnchensteaks (ausgelöste Hähnchenkeulen) vom Zintlhof, mariniert oder naturell

1 EL Butter

300 g frische Champignons oder Pilze nach Wahl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Thymian

Salz

Pfeffer

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Cayennepfeffer für die ungewürzten Keulen



Zutaten für Käsefüllung:

4 Hähnchensteaks (ausgelöste Hähnchenkeulen) vom Zintlhof, mariniert oder naturell

4 Scheiben Bacon

Käse nach Wahl, z.B. Gruyère

Barbecuesauce zum Bestreichen

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Cayennepfeffer für die ungewürzten Keulen

Zubereitung:

Für die Pilzfüllung Zwiebel und Knoblauch sehr klein hacken (Zerkleinerer) und in der Butter glasig werden lassen. Die ebenfalls sehr klein gehackten Pilze dazugeben und anbraten. Mit reichlich frischem Thymian, Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Das Fleisch ausbreiten, 2 TL Füllung darauf geben und zu einer kleinen Roulade zusammenrollen. Mit Zahnstochern oder Küchengarn gut verschließen, damit die Füllung nicht austritt.

Ungewürztes Fleisch anschließend noch würzen.

Für die käsegefüllten Keulen das Fleisch ausbreiten und mit dem in Stäbchen geschnittenen Käse belegen. Aufrollen zur Roulade und mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Darauf achten, dass der Käse beim Garen nicht auslaufen kann. Ungewürztes Fleisch anschließend noch würzen. Kurz vor Ende der Garzeit mit Barbecuesauce bepinseln und glasieren lassen.

Pollo fino ca. 30 Min. grillen.

Guten Appetit!